

LINEA DOLCE

VERDUZZO FRIULANO

Doc Friuli Colli Orientali

Vitigno a bacca bianca, indigeno è forse uno dei più antichi del Friuli.

Le uve si prestano ad una vendemmia tardiva e all'appassitura assumendo le caratteristiche ottimali per una affinamento in botti di rovere. Alla vista un colore giallo dorato con note d'ambra, al naso prevalgono albicocche, agrumi canditi, floreale con ricordi di nocciole.

Dolcezza contenuta in bocca con sottofondo di fichi secchi, tannino gentile con un ottimo bilanciamento tra il corpo ed un finale ricco.



VARIETÀ

Verduzzo Friulano 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.

Altitudine 100 m.s.l.m. Esposizione Nord-Sud.

Vigneto terrazzato con terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.

Età media dei vigneti 40 anni, 3800 ceppi/ha per una produzione media di 6000 Kg/ha. Sistema di allevamento Cappuccina o Doppio Capovolto.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.

Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vendemmia tardiva manuale con selezione delle uve.

Una parte viene appassita in cassette fino a raggiungere 35° Brix, in modo da concentrare zuccheri ed aromi, successivamente fermentata in tonneau nuovo di rovere. L'altra parte viene diraspata e fermentata in acciaio a temperatura controllata di 18° fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato e quindi raffreddata per bloccare la fermentazione.

Segue l'assemblaggio della parte fermentata in acciaio e quella in legno con successivo affinamento in acciaio. Segue imbottigliamento.